

3月

【今月のイベント蕎麦】

天然

カマタガモ温泉

せせらぎの湯

せせらぎ亭

今しか食べれない！

1周年限定「さくら蕎麦」！

4月2日に、せせらぎの湯「ふところ館」は、改築1周年を迎えます。
 お蔭様で無事1周年を迎えられましたことに感謝を込め、期間中は毎日
 めでたい「さくら(2色)蕎麦」を販売いたします。
 桜の風味と心地よい香りを、是非、お楽しみください。

せせらぎ亭 店長

販売日 平成29年3月28日(火)～4月9日(日)

期間中毎日10食限定!! なくなり次第終了です!

お早めに起こしてください。

「さくら(2色)蕎麦」って?

桜の花を粉にして蕎麦と一緒に練り込むと、淡いピンク色になります。

そして、桜の葉も粉にして蕎麦と一緒に練り込むと、淡い緑色になります。

それぞれ練り込んだ蕎麦玉を合わせ、伸ばしていくと...

表裏色違いの2色蕎麦になります。

手間と技術の必要な蕎麦ですが、日ごろの皆様のご感謝を込めて
 期間中毎日、ご奉仕させていただきます。

桜の花と葉

石臼挽き十割蕎麦

祝2色の「さくら蕎麦」



+



=



¥1,200

桜餅のデザートもついて